



Schneiden, Hacken, Hobeln, Rühren
bunte Vielfalt zum Garnieren
und das Würzen mit Gefühl,
ist der Countdown - ja das Ziel.

Um die Gäste zu verwöhnen
will der Koch die Speisen krönen,
sie mit Liebe zubereiten,
bis sie auf den Teller gleiten.

Ein Gourmet liebt noble Speisen,
Fleischgerichte gut zum Beissen,
das Gemüse knackig frisch,
auf gedeckten Essenstisch.

LANDGASTHOF STERNEN

im Herzen von Oetwil am See

Einkaufsphilosophie

Die Produkte beziehen wir von Lieferanten, denen wir unser Vertrauen bezüglich Qualität und Nachhaltigkeit schenken. Wir legen Wert darauf, dass die Zutaten bis zum Produzenten zurückverfolgt werden können und die Transportwege möglichst kurz sind.

Alle Komponenten werden frisch im Haus verarbeitet. Wir verarbeiten, wenn möglich, Schweizer Fleisch. Aus Qualitätsgründen kaufen wir jedoch Lamm aus Neuseeland und Irland. Ebenfalls achten wir beim Kauf von Gemüse und von Früchten auf die saisonale Verfügbarkeit. Unsere Fische stammen aus nachhaltiger Fischerei. Wir hoffen sehr, dass die von uns zelebrierte Esskultur auch Ihren Vorstellungen entspricht.

Genuss auch ohne Fleisch

Eine schöne Auswahl an veganen & vegetarischen Gerichten steht Ihnen zur Verfügung. Wir kochen alle Gerichte auf unserer Speisekarte entsprechend abgeändert fleischlos.

Allergiker

Durch unsere Zubereitungsart «à la Minute», d. h. jedes Gericht wird erst nach Bestelleingang zubereitet, können wir insbesondere auch auf spezielle Wünsche eingehen. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Kleinere Portionen

Bei uns können Sie jeden Hauptgang als kleinere Variante bestellen, wobei wir pauschal CHF 5 abziehen.

Öffnungszeiten

Mi - Fr 09:00 – 14:00 und 17:30 – 23:00 Uhr

Sa 17:00 – 23:00 Uhr

So 11:00 – 21:00 Uhr

20% Abholrabatt

Unerwartet Besuch, keine Zeit zum Kochen oder einfach Lust, unsere Küche zuhause zu geniessen? Bei uns können Sie alle Gerichte mit 20% Rabatt selbst abholen.

Wir freuen uns auf Sie!

Sabina und Davide Del Gaudio und Team.



Vegetarisch



Vegan




* Vegan auf Verlangen


SALATE & KALTE VORSPEISEN

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Blattsalat  Bunter Blattsalat	9	
Gemischter Salat  Bunter Blattsalat mit Karotten, Randen, Gurken, Mais und Tomaten	11	
Lauwarmer Pulpo-Salat mit Cherry Tomaten, Taggiasche Oliven und Kartoffeln	16	26
Rauchlachs-Mango Tataré mit Limes und Minze dazu Butter & Toast	21	31
Randen Carpaccio  Rote und Gelbe Randen mit veganem Käse und Sprossensalat	14	24
Rinds-Tatar klassisch Schalotte, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus-Sauce Mischung & Toast	19	29
Stockfisch-Mousse auf Broccolicreme	15	25

SUPPEN

Prosecco Suppe 	15
Kichererbsen „Passatina“ mit Jakobsmuscheln	14

WARME VORSPEISE

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
"al nero di Seppia"		
Risotto	23	33
Spaghettoni	21	31
Schwarze Tintenfischsauce mit Calamari Stücke		
Orecchiette Mare & Monti	23	33
Teigmüscheli mit Venusmuscheln und Steinpilze		
Taglierini Primavera  *	19	29
Hausgemachte dünne Bandnudeln mit Julien-Gemüse		

* auf Verlangen Vegan

DRY AGED-BEEF

Guter Geschmack ist eine Frage des Alters

Lange am Knochen gereift, liebevoll gepflegt und zur höchsten Vollendung gebracht.
Davide Del Gaudio gibt gerne Auskunft über das aktuelle Angebot.

	100 gr.
<i>T-Bone Steak ab 2 Personen</i>	19
<i>Côte de Bœuf ab 500 gr.</i>	19
<i>Entrecôte ab 200 gr.</i>	19
<i>Hohrücken ab 200 gr.</i>	19

Beilage nach Wunsch (separat serviert):

Pommes frites, Saison Gemüse, Bratkartoffeln, Risotto, Gemischter Salat 6

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rinds-Filet Rossini	56
Rindsfilet (200 gr.) mit Entenleber (50gr), serviert mit Artischocken-Creme auf Gemüseflan und Kartoffel-Chips <i>ohne Entenleber</i>	49
Lamm Koteletten mediterran mit Kräutersauce, Rosmarinkartoffeln und Frühlingszwiebel	39
Kräuter Schweins Entrecôte (300 gr). serviert auf Grillkartoffeln und Saison-Gemüse	35

FISCH

Fish & Chips Frittierte Calamariringe mit Kartoffel-Chips	33
Seeteufel-Medaillon pochiert mit Cherrytomaten und Taggiasce-Oliven serviert auf Parmesanrisotto und Babyspinat	45
Royal Crevetten vom Grill (2 x 150 gr) serviert auf Gemüse-Couscous	57

DESSERTS

Schokoladentörtchen	13
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanille und Schlagrahm	
Sabina's semifreddo al caffè	12
Halbkühlkaffee	
Lockere Mascarpone-Quark-Creme	14
mit Erdbeeren vom <small>B()SSHARD'S BIEFHOF</small> (erhältlich ab Erdbeerernte ca Juni)	
Tagliata di Frutta	13
Frischer Fruchtsalat	
Käseteller	14
Italienisches Eis	4.5
mit Schlagrahm	+1.5
Sorten: Pistazie, Schokolade, Vanille, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Stracciatella, Mango	
Sorbets: Zitrone, Blutorange, Himbeere	






WOHER KOMME ICH

Rind	<i>Schweiz/URY/ARG</i>	Octopus	<i>Spanien</i>
Kalb	<i>Schweiz</i>	Wolfsbarsch	<i>Griechenland</i>
Geflügel	<i>Schweiz</i>	Wild	<i>Österreich/NZL</i>
Schwein	<i>Schweiz</i>	Garnelen	<i>Australien/ARG (MSC)</i>
Lamm	<i>Irland/AU /NZL</i>	Egli Filet	<i>Schweiz/Russland/D</i>
Eier	<i>Schweiz KAG Freiland</i>	Lachs	<i>Schottland/Norwegen</i>


SABINA EMPFHIELT

Vorspeise

Hauptgang

Sabinas Salat	14	24
Büffelmozzarella & Tomaten garniert mit Blattsalat		
Spargel Salat   *	15	25
Weisse und grüne Spargeln auf Mikrosalat mit Pinienkernen, Parmesan und Citronette-Dressing		
Rinds-Tatar „Burrata“	22	32
Beeftatar mit Burrata Charlotten, Cornichon, Kapern, Pfeffer, Ei, Haus- Sauce Mischung & Toast		
Artischocken Herz 	14	24
Gebacken serviert mit Philadelphia-Sauce		
Ricotta-Gnocchi 	23	33
auf Spargelcreme und Frischkäse		
Erdbeer-Fruchtsalat vom  (erhältlich ab Erdbeerernte ca Juni)		15
mit Eiskugel nach Wahl		

KLASSIKER

Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino 	19	26
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili		
Penne al Ragù		
Penne mit Tomaten-Rindshackfleisch-Sauce	21	28
Fusilli al Pesto 	19	26
Spiralnudeln mit Pestosauce		
Sternen Panko Schnitzel		31
mit Pommes frites und Gemüse		
Sternen Cordon bleu		33
mit Pommes frites und Gemüse		

 * auf Verlangen Vegan